



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Taboulé*

*Escalope viennoise*

*Haricots beurre*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Tomates vinaigrette*



*Steak haché au jus*



*Frites*



*Chanteneige*



*Fruit du jour*



*Persillades de PDT*

*Sauté de porc au jus*

*Épinards à la crème*

*Mimolette*

*Beignet à la pomme*

*Pâté de volaille*

*Raviolis de bœuf*

*(Plat complet)*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

*Melon*

*Colin sauce armoricaine*

*Semoule*

*Fromage blanc sucré*

*Fruits au sirop*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



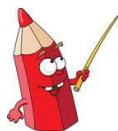
Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



*Lundi*

*Œuf dur mayonnaise*



*Sauté de poulet basquaise*



*Petits pois carottes*



*Babybel*



*Fruit du jour*



*Mardi*

*Salade de betteraves et maïs*

*Chili con carne*

*(Plat complet)*

*Camembert à la coupe*

*Crème chocolat*

*Mercredi*

*Rosette cornichons*

*Roti de dinde au jus*

*Boulgour*

*Vache picon*

*Fruit du jour*

*Jeudi*

*Melon*

*Crêpes tomate mozzarella*

*Mache*

*Petit moulé nature*

*Tarte aux pommes*

*Vendredi*

*Carottes râpées*

*Poisson pané*

*Coquillettes*

*Emmental*

*Compote de fruits*

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

SEMAINE du 15 au 19 Juillet 2024



Semaine 12



*Lundi*

*Salade thon/maïs*

*Sauté de volaille au jus*

*Brocolis persillés*

*Yaourt aromatisé*

*Flan caramel*

*Mardi*

*Haricots verts vinaigrette*

*Oeufs sauce aurore*

*Riz*

*Saint Paulin*

*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Risoni aux légumes*

*Cordon bleu de dinde*

*Ratatouille*

*Samos*

*Fruit du jour*

*Jeudi*

*Chou blanc vinaigrette*

*Spaghettì bolognaise*

*(Plat complet)*

*Chanteneige*

*Crêpe aux fruits rouges*

*Vendredi*

*Concombre vinaigrette*

*Filet de colin sauce provençale*

*Purée de PdT*

*Pavé 1/2 sel*

*Fruit du jour*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

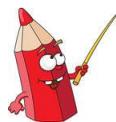
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menu scolaire

SEMAINE du 22 au 26 Juillet 2024



Semaine 13



**Lundi**

Macédoine mayonnaïse

Rôti de porc au jus

PdT rissolées

Fromy

Salade de fruits



**Mardi**

Salade de riz

Steak haché au jus

Carottes au beurre

Carré frais

Crème vanille



**Mercredi**

Salade verte

Paupiette de veau sauce herbes

Blé

Edam

Fruit du jour



**Jendredi**

Melon

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Fruit du jour



**Vendredi**

Tomates vinaigrette

Beignet de calamar à la romaine

Torsades

Gouda

Roulé confiture



Les groupes d'aliments :

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu scolaire

SEMAINE du 29 Juillet au 2 Aout 2024



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

*Salamí*

*Cordon bleu (dinde)*

*Chou-fleur persillé*

*Mimolette*

*Flan au chocolat*

*Chou rouge vinaigrette*

*Œufs florentine*

*(plat complet)*

*Fromage blanc sucré*

*Beignet chocolat*

*Salade de haricots verts*

*Aiguillette de poulet sauce tomate*

*Macaronis*

*Yaourt nature*

*Fruit du jour*

*Céleri rémoulade* 

*Lasagne de bœuf* 

*(plat complet)*

*Camembert à la coupe* 

*Compote de fruits* 

*Feuilleté fromage*

*Merlu sauce Armoricaïne*

*Riz*

*Samos*

*Salade de fruits*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.